

Трубочки из свинины «Вкусная тайна»

Эта сытная закуска и ярка, и пикантна, и аппетитна. А запоминающаяся начинка делает мясные трубочки очень привлекательными и востребованными на столе.



1 кг свинины, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1 банка консервированных ананасов, 100 г твёрдого сыра, 100 г майонеза, чёрный молотый перец, соль.

Мясную мякоть нарезать ломтиками размером с ладонь и толщиной 1 см. Каждый кусок свинины хорошо отбить, посолить и поперчить.

Ядра грецких орехов мелко порубить, обжарить на сковороде. Ананасы нарезать кубиками. Сыр натереть на мелкой тёрке, перемешать с майонезом.

На край каждого ломтика мяса выложить по 1 чайной ложке ананасов, орехов и сыра с майонезом. Свернуть мясо трубочкой, обвязать ниткой. Запекать в разогретой духовке при умеренной температуре.

Готовые трубочки с начинкой выложить на тарелку, нарезать и украсить зеленью.